

Telefono 1-68

LA PATRIA DEL FRIULI

Telefono 1-68

Associazioni: Udine, Provincia e Regno, anno L. 15, Sem. L. 750, Trim. L. 1 (Negli Stati dell'Unione Postale (Aust.-Ungh., Germania, ecc.) convien Estero 16 32 8) prendere l'abbonamento agli uffici postali del luogo pagando L. 24.
Inserzioni: Per linea misurata di corpo 7 IV pag. Cent. 30 - III pag. dopo la firma del gerente L. 1.50 - Corpo del Giornale L. 2 la linea cent.

Fra mostre, concorsi, esposizioni.

Ancora tra le frutta.

Riprendiamo la breve rivista della mostra di frutticoltura al punto in cui l'abbiamo lasciata ieri.

Primo degli espositori, rientrando nel luminoso corridoio, è l'amministrazione del co. Settimio Ottello di Aris. Se il co. Rechtsteiner si può chiamare il Re delle uve (per quel che si riflette alla mostra attuale); il co. Settimio Ottello lo si può qualificare il Re delle mele. Ne presenta ben 65 varietà; senza contare che presenta anche 31 varietà di pere.

E qui apriamo una parentesi, per una osservazione generica, non diretta quindi all'amministrazione del co. Ottello; ed è che, se lodevoli sono gli Stabilimenti (come il SAO, la Società Udinese di frutticoltura e giardinaggio e altri) e le Scuole (come la Scuola pratica di Agricoltura in Pozzuolo) di pensare a molteplici varietà; non crediamo che lo sia altrettanto, invece, chi si dedica alla produzione delle frutta come ad una delle industrie secondarie dell'agricoltura.

Non ha difatti valore, in commercio, una produzione scarsa di una qualità e dell'altra; ma per contro ne ha una grandissima della produzione abbondante di quelle certe qualità che il consumo richiede. Onde la frutticoltura industriale deve tenersi, in via generale, alle qualità provate ed apprezzate ed aggiungere qualcuna di nuova solo dopo anni di larga esperienza; nel che possono molto giovare le ripetute esposizioni.

Così vediamo fare nei paesi che praticano su larga scala l'esportazione; e il Placentalino, che è noto in tutta Europa per le sue uve da tavola, tenersi alla produzione di poche varietà pregiate e di facile conservazione; il Veronese andar famoso per le sue pere Spina-carpi, che i «soldati» vendono anche a noi tutto l'inverno, crudi e cotti; e i paesi collinosi di Fano e dintorni specializzarsi nelle mele; e il Tarcentino nelle ciliegie. Così vedremo ultimamente (e sia detto a sua lode) il signor Sbelz di Tricesimo, nel trasformare i pomiferi-sini colli di Savorgnano, attenersi a poche qualità di frutta suscettibili del più largo commercio.

Tornando alla Mostra del co. Settimio Ottello, non esitiamo a dirlo splendida. Tra le 65 varietà di mele, notiamo le apprezzatissime: Renetta del Canada, Renetta grigia, Gran Alessandro, Belfiore Giallo, Colville bianca e rossa; tra le pere, le seguenti: Duchessa d'Angoulême, Butira grigia e invernale, Spina-carpi, Martin secco, Trionfo di Vienna, Curato... Una delle mostre meglio riuscite.

Il dott. Giacomo Caneiani di Varmo ha belle varietà di mele, forse non sempre con la nomenclatura esatta: Bon cristiano, Spina-carpi, Apio, della Madonna, Curato... Bellissime le pesche povere e le sanguigne. G. B. Modonutti di Baldasseria ha belle fragole.

Splendida è la mostra di Giovanni Galante di Moia: mele, pere, uva, corniole «selvatiche» e corniole «domestiche» (bianche); alcune delle sue qualità di mele sono, senza dubbio, fra le più belle di tutta la esposizione. Le pere (per l'altitudine del luogo) non sono ancora in maturazione completa.

Blasutti Maria ha una collezione di fragole d'ogni mese, piantate in vasi.

Il co. Antonio di Ragogna, di Torre di Pordenone, ha bellissime nocciuole e mele Renette; espone anche una collezione di quindici qualità di uve.

Gli eredi Rinaldi fu Rinaldo di Sedegliano hanno pure una stupenda collezione di pere e mele: bellissimi gli esemplari delle varietà: Trionfo di Vienna, Curato, Re del Württemberg.

Il dott. cav. A. Magrini di Luit ha una collezione di 15 mele e 15 pere, fra cui per ogni genere otto varietà di tipo commerciale; quattro varietà per sorte, di grande volume. Anche per questo, vale l'osservazione che le pere domandavano ancora un mese almeno per essere perfettamente mature; onde non hanno il loro completo sviluppo. La collezione è assai bella. Il dott. Magrini ha ormai lunga tradizione, in fatto di agricoltura; e molto giovò con l'esempio a diffonderla.

La signora Lucia Stringher di Martignacco ha una tra le più pregiate collezioni di pere: oltre quaranta varietà, delle più apprezzabili e ciascuna col suo nome giusto.

Il dott. Giuseppe Girolami di Fan-

na, che si dedica al commercio delle mele e delle pesche, ne presenta di stupende: grosse pesche polpose; mele di largo consumo. Fanna era, si può dire l'unica un tempo, fornitrice di mele alla nostra città: le belle e saporite mele che si conservano tutto l'inverno, tutta la primavera successiva... A proposito di conservazione, diremo che le magnifiche pesche furono — come altre frutta di questa mostra — conservate nelle celle frigorifere il cui uso va sempre più estendendosi.

Ed eccoci a un'altra mostra interessante: quella del cav. Leonardo Rizzani, che espone alcuni prodotti della sua tenuta di Villa Carlo (Biancada): uve bianche e nere pignole, del Reno, Borgogna, Jacques, Frontignan, Seitel; pere bellissime: Re Carlo, Württemberg e Renette del Canada, e Martin Sech... Mostra interessante, questa, non soltanto per i superbi prodotti esposti, quanto anche per il fatto che il cav. Rizzani trasformò in pochi anni la tenuta con larghe e costose opere di bonifica, così da renderla fra le meglio coltivate e più redditive della Provincia. Ivi cereali e ortaglie e frutta d'ogni genere. Quali in pochi luoghi si ottengono. E poiché non sono frequenti gli esempi di proprietari che dedichino alla terra capitali e cure quante ne richiede, per remunerare essa poi generosamente chi le dimostrò fiducia, l'esempio e i risultati meritavano un ricordo speciale.

Giulio De Longa di Pagnacco ha una collezione apprezzabile di pere e di altre frutta; Giovanni Clavara di Rodda, mele e pere; Carlo Gragnano di Udine, mele, pesche, mele granate, pere; il cav. Ugo Masotti di Pozzuolo, belle pere e mele; Luigi Agostino di Passons, uve.

E veniamo a due grossi espositori: l'azienda del comm. Pecile di S. Giorgio della Richinvelda e quella del cav. Giovanni Di Lorenzo di Preconico.

Magnifico l'assortimento frutta del comm. Pecile: 35 varietà di pere, fra cui la William, la Decana di luglio, l'Angelica di Savonara, l'Olivier de Servas, oltre le migliori già designate per altre mostre; 14 varietà di pesche, fra le quali: bianca di Verona, meraviglia di ottobre, bella di Governau; 7 di fichi, un frutto che ci sembra immeritabilmente trascurato; 10 varietà di mele.

Il cav. Di Lorenzo ha una delle più importanti mostre. Peccato che zoppichi nella nomenclatura... I produttori dovrebbero cercare anche in ciò l'esattezza. Notiamo 45 tipi di uve, alcune splendide: Zibibbo inoscat, Seitel, Pizzutello bianco e nero, Dallerio di B. yreuth, Bernestia bianca, Anniridole di Castiglia, Dargata vera, Aramon grigia, Trebbiano, Chassela...; venti varietà di pere, e mele e pesche stupende: fra quest'ultime, l'apprezzata varietà poppa di Venere ed altre pure di pregio.

Ed ora un importatore: Umberto Ligugnana, la cui mostra è disposta con grande buon gusto. Cominciamo con le uve siciliane e prugne allo spirito: frutta colossali in confronto delle nostrane. Sono per noi finora inarrivabili le uve fresche: Regina nera e bianca, il moscato, la Salamanna: per dare un confronto che abbia una apparenza di verità, gli acini delle nostrane sarebbero come le avamrie, gli acini di queste (anche delle qualità medesime) come i paternostri d'un rosario: ma ancora il paragone è inferiore alla realtà. Le pesche, pure bellissime: varietà pesche spicche, le pesche gialle spicciolate. Possono reggere al confronto le forestiere, le nostre pere e le mele: anzi forse, due, tre espositori ne hanno campioni maggiori: ma nondimeno, bellissime sono le pere duchessa d'Angoulême, le Curato, la butira Hardy, la butira Clairgeon, le mele Corpendola bianca, le Renetta di Courtes, le Renetta del Canada. Grossissimi gli aranci di Sorrento; assai belle le mele granate. Oltre a ciò, espone: banane, noci di Cocco, melloni; e una serie di frutta seche in iscatole bene confezionate per esportazione: noci del Brasile, albicocche Moopack, pere della California, Lychees del Giappone, prugne di Bordeaux, prugne della Florida, pesche della Florida; e uve fresche; e frutta in conserva...

Nel suo genere, è una mostra molto apprezzabile — che indica quanto si faccia altrove e quanto

sia desiderabile di arrivare a fare anche tra noi, scegliendo e specializzando il meglio.

Siamo agli ultimi espositori — non ultimi certamente per merito, ma per l'ordine con cui facemmo il nostro giro.

Fra le più importanti, per esempio, è la Mostra dell'Amministrazione eredi Angoli di Cividale, con 28 varietà di uve, 32 di pere, 5 di pesche, 15 di mele — parecchie delle quali, in ognuna di queste collezioni, offrono campioni splendidi.

E molto importante è la mostra collettiva del Circolo Agrario Cooperativo di Tarcento — da non confondersi col Circolo Agricolo, col quale anzi è in nobile gara, almeno in questo caso. Vi sono tipi magnifici delle migliori varietà.

Giovanni Liruti di Villafredda ha un assortimento notevole di mele e di pere: alcune, bellissime come le Calville d'un rosso carico, sanguigno; altre, rimarchevoli per la grossezza.

Il dott. Umberto Grillo di Martignacco, Giuseppe Coletti di Alnicco hanno collezioni molto pregiate di pere, di pesche, di mele, con alcune varietà stupende.

Ultima, sebbene fra le primissime per importanza, viene la ricca collezione dell'Azienda Sbelz di Savorgnano, che abbiamo in questi giorni più volte occasione di ricordare.

Espongono 22 qualità di pere fra le più apprezzate e ricercate; una collezione di uve da tavola e da vino; una collezione di mele fra le più distinte; pesche polpa bianca di Verona, Maddalena, Napoleone... Solo, in un angolo, anche una grossa anguria: chi si sarebbe aspettato di raccogliere angurie, e così belle, sopra colline del medio Friuli, dove quattro anni fa non vi erano che ceppaglie e rovi?

Gli imballaggi... e i dispersi

Restano ancora due aule da visitare, in questo riparto: una, occupata da macchine della Associazione agraria Friulana: per vinificazione, per frutticoltura, per lattarie; l'altra, da campioni per imballaggio e da qualche disperso. Notiamo fra questi: Angelo Fosca di Tricesimo e Giovanni Liruti di Villafredda, che espongono ortaglie; e Vincenzo Miconi di Zompitta, il quale espone una sofisticata meccanica di sua ideazione, a doppio mantice a getto continuo e con polverizzatore: la giulia la trovò meritevole di incoraggiamento: il Miconi, che mostra di possedere il bernoccolo del meccanico, studi a dunque di perfezionare la sua «macchina» e non si accontenta finché il premio d'incoraggiamento non divenga un premio assoluto.

E restano gli imballaggi — la parte mancata di questa esposizione riuscita al punto di meritarsi caldi elogi da quanti, anche forestieri e intenditori, la visitarono.

Se non ci fossero stati alcuni espositori i quali concorsero con i medesimi imballaggi di cui si erano serviti per mandar le collezioni frutta, questa mostra, (anche così poverissima) si sarebbe ridotta a poche ceste di vimini, non tutte le più proprie alla spedizione delle frutta lontano. Si vede che il Friuli non è ancora esportatore, in questo genere, tranne pochi paesi: auguriamoci che lo divenga, e che frattanto sappia preparare comodi, sicuri, adatti sistemi d'imballaggio.

La Mostra gastronomica

e la Fiera vini.

Stamane alle ore 11 s'è aperta la grande mostra gastronomica e la ricchissima fiera vini.

Gli aggettivi non sono per nulla un riempitivo ad arrotondare la frase, in questo caso; no: più che mostre, anzi, noi le chiameremmo esposizioni vere e proprie.

Una bicchierata.

Con pensiero gentile il sig. Francesco Minisini benemerito, instancabile presidente della gastronomica e della fiera vini, ieri sera alle ore 16 invitava tutta la stampa ad una prima visita riservata; ed è perciò che oggi siamo in grado di dire al pubblico che accorra e numerosi a passare un'ora nei lunghi corridoi, nelle capaci aule, nell'ampia palestra femminile del palazzo scolastico, dove si trova raccolto e disposto con l'ordine più perfetto tutto ciò che l'attività friulana ha saputo ottenere di meglio nell'arte di sod-

disfare ai bisogni della parte «ponderabile» dell'uomo.

La «prima» visita non fu però propriamente allo mostre. Nel vasto cortile la chiara acqua zampillante della leggiadra fontana ideata dal sig. Antonio Gasparini e da lui così squisitamente adornata, col sonante gorgoglio sembrava invitarci un po' fuori, all'aria. E' tutti seguimmo... non la voce dell'acqua, a dir vero, ma il cortese invito del sig. Minisini che, precedendo, ci guidò in fondo al cortile davanti al chiosco della Ditta Moretti... E poi?

Una lieta bicchierata della bionda ottima cervogia con abbondante contorno di sandwich e di paste... e col non domandato intervento d'una pioggerella minuta, la quale, ci affrettò al nostro modesto lavoro, nelle sale.

La palestra... del vini... gli ornamenti.

Due parole in fretta: l'atrio ci accolse severo di bellissime piante ornamentali della Società Udinese di Giardinaggio e Orticoltura. Ne sono adorne le basi delle colonne: a due magnifici gruppi, uno a destra e l'altro a sinistra, nel ripiano sotto i gradini che mettono all'uscio di fronte alla palestra allestano l'occhio e danno un senso di freschezza in mezzo a tanta profusione di prodotti artefatti.

E' v'è una profusione di piante «fuori» e «dentro»: per esempio nell'interno vediamo due file di graziose palme del giardino comunale.

L'ornamentazione della vasta sala è perfettamente consona al genere delle cose esposte: vini, acquavite tangibili, assaggiabili di sotto; uva della più bella con nel mezzo calici e tazze di sopra tutt'ingiro alle pareti; e agli spazi tra i finestroni «prodotto» del pittore Nigri.

Inoltre, vi si ammirano quattro figure simboliche opera del pittore Pietro Miani: la Raccolta e la Pigiatura nella parete destra; l'Ebrezza e il Brindisi nella sinistra. Sopra la porta, troneggia lo stemma della provincia; più basso, alla sua sinistra, quello dei conti Concina.

Gli espositori

Dato così uno sguardo all'«ambiente» fermiamoci un po' l'attenzione sui numerosi espositori.

Cominciamo alla destra di chi entra.

Azienda Castello di Spessa presso Cormons, diretta dal dott. Garais, recentemente premiata con la massima onorificenza all'esposizione di Vienna. Espone: Pinot, Cornino, Cabernet, Riesling renano ed italiano, in fusti e bottiglie; splendidi grappoli d'uva inghietlandano le bottiglie lucenti, confezionate con tutta accuratezza: ed è una delle mostre più signorilmente disposte.

G. Enrico De Brandis, di San Giovanni di Manzano: due tipi: il Traminer e il Tokai, in fusti e in botti.

Pietro De Mezzo e figli, Maiano: vini bianchi e rossi da pasto, acquavite. Giacomo Ceschia di Nimis, tante volte premiato; un esercito di bottiglie con i fini distillati di vinacce e di frutta.

Paolo Comelli di Nimis: Verdugo, Refosco, e Ramandolo.

Morelli De Rissi di Manzuello: Verdugo, Merlot e nostrano, in fusti e in bottiglie.

Cav. Giov. Di Lorenzo di Preconico: Barbera, Riesling, italiano e Lambrusco.

Amministrazione eredi Giacomelli: Refosco, Verdugo e Riesling in fusti; vini di uve appassite in bottiglie.

Ammin. Cantine Madrassi e Pontini di Terzo: Cabernet e Refosco Cabernet.

Contessa Latour di Russiz, una delle più rinomate cantine del Friuli orientale: dieci qualità di vini in bottiglie. Mostra disposta con grande proprietà.

Domenico Cattarossi di Quail: vini rossi in fusti e bottiglie.

Co. Giov. di Frattina, Pravidomini: vini bianchi e rossi da pasto, in bottiglie; acquavite di vinacce.

Angelo Veritti di Paradiso: vini comuni e fini, vini santi liquorosi (appassiti) in bottiglie.

Marchese Corrado de Concina: splendida mostra nell'angolo di destra, in fondo: vini bianchi e rossi da pasto, fini, della tenuta di Villanova di Farra, in bottiglie.

Co. Daniele Asquini di Fagnana: una bella schiera di bottiglie Tokai, grande specialità delle sue cantine. Lungo la parete di fronte all'ingresso: Comm. Domenico Pecile di S. Giorgio alla Richinvelda: bella mostra del conosciuto Aurava in bottiglie.

nistra (sempre, s'intende, per chi entra).

Sbelz Giovanni di Savorgnano del Torre: vini bianchi e rossi da pasto. Co. Camillo Pandiera di Zoppola: vini bianchi e rossi comuni da pasto; e vini santi asciutti e liquorosi in bottiglia.

Giovanni Comelli Moro di Torlano (Nimis): Ramandolo in fusto; ramandolo appassito in bottiglia. — I Giovanni Comelli Moro è stato, finora, il «Re del Ramandolo»: vedremo se conserverà lo scettro!

Bianca Della Giusta di Faedis: refosco e verdugo.

Leonardo cav. Rizzani di Udine: un fusto di dodici ettolitri della tenuta Villa Carlo di Biancada.

Amministrazione Perusini di Cormons e Gramogliano: vini da pasto in fiasconi; vini appassiti in bottiglie.

Notaio Pio Armellini: due botti vino rosso da pasto, una del 1907 e una del 1908; aleatico e vini santi asciutti in bottiglia.

Tomat Camillo di Faedis: verdugo e refosco appassiti in bottiglie.

Rodolfo Comelli di Nimis: vini da pasto rossi e bianchi in fusto e vini appassiti in bottiglia: è un temibile competitore, per ramandolo; Bernardino Legranzi di S. Daniele: vino da pasto in fusto.

Dott. Ettore Giorgini di Treppo Grande: vini rossi comuni da pasto. Giuseppina ved. Levi di Roncada (Cormons): vini francesi in fusto e in bottiglia: Carmenet, Pinot noir, Blaufrankisch; anche questa è tra le migliori cantine del Friuli orientale.

Giuseppe Brunetta di Azzano X: vini da pasto.

Co. Settimio Ottello di Aris: vini in fusto e vini appassiti in bottiglia. Amministrazione Bonaparte (proprietà della ex imperatrice Eugenia) Villa vicentina: mostra di effetto superbo, per la signorile sua proprietà: vini comuni da pasto (tipi friulani), acquavite, refosco appassito, liquore Nocino.

Oltre queste mostre, a ridosso delle pareti, vi sono, nella linea mediana, due piramidi dove sono raccolte: acquavite di vinacce, acquavite di frutta, liquori in sorte (fra cui della distilleria Miani di Cereseto), vini appassiti, ecc., di molti e molti altri espositori; e fra le due grandi piramidi, sorgerà il banco del bar Gallanda.

Dice l'importanza di questa fiera vini non soltanto il numero degli espositori: (60 contro 35 nel 1903), ma anche il nome e l'importanza e la grande fama di parecchie fra le aziende concorrenti.

Iernotte — come già nelle precedenti — in questo salone si lavorò fino a tarda ora: e sempre sotto la direzione del presidente signor Francesco Minisini e di altri membri del Comitato: Lucio Gleria, Romolo Panseri, dott. Otello Rubbazer ed altri; e fu loro grande aiuto Ugo Zilli, che in ogni evenienza dà la preziosa opera sua tanto volentersamente.

Qualche cenno sulla mostra gastronomica.

Unita alla mostra dei vini, è la gastronomica, suddivisa e, in: mostra provinciale di lattarie (110 espositori contro 60 del 1903: in una prossima gara potranno essere 200, poiché già il numero delle lattarie sociali supera questa cifra); esposizione gastronomica propriamente detta e campionato friulano del prosciutto e campionato di taglio.

In alcuna di queste mostre, si lavorò anche questa mattina fino all'ultimo...

Potemmo nondimeno vedere, iernotte, compiute o quasi, parecchie tra le mostre delle salumerie, e quella della offelleria Vincenzo Pittini. Della quale diremo che occupa un salottino presso l'atrio centrale ed espone: pane comune uso friulano in particolare e uso veneto in generale; pane di tutte le qualità tedesche (pane di patate; le «briche», pane per caffè, pane con uva o pane della corona, pane integrale ecc.); e tutto un copiosissimo assortimento di pasticceria di biscottaria di produzione propria ad opera e sotto la direzione del bravo offelleria Francesco Padovani. Così vedemmo: dolci fantasia (un gigantesco grappolo d'uva le note «angurie» e «pasta al sughero» e mortadella e la verza e le pannocchie di granoturco ecc.); un castello tutto di zucchero senza scheletro, col giardinetto davanti dove ci sarà perfino la fontana zampillante; e due grandi cascate... di zucchero; e varie imitazioni con la pasta di mandorle (sardine, pomodoro, ci-triuoli, peperoni, frutta in sorte).

Grandiose mostre di prosciutti e

carni insaccate nel grande atrio centrale. Nella parete di fronte a chi viene dal corridoio (era questo all'oscuro... e non ci si vedeva), Luigi D'Ambrogio di Udine espone prosciutti, cotecchini, salami con e senza olio, ventresca arrostita, soppressa friulana, soppressa e salami speciali. Procedendo verso sinistra: Giovanni Pantarotto di Udine, Antonio Cum e fratello, Felice Bianchi, Giulio Zaghis, Nino Asquini, Mattia Rossatti tutti di S. Daniele; Alessandro Sbelz di Udine — il quale ha... abbellita la mostra con un cartello dove una scrofa adriatica è assalita dai suoi piccoli: sotto si legge la sentenza: «L'ottima qualità dei maiali, il loro razionale allevamento e l'intelligente lavorazione danno i migliori prodotti» — ma è da augurarsi che i signori maiali di «ottima qualità» non sieno così brutti come quelli dipinti!

L'altra parete frontale, di fianco alla porta d'ingresso, è occupata dalla mostra di Luigi Plauto.

Sulla linea mediana, i chioschi degli udinesi Quintino Leoncini e Lodovico Bon... e dell'Amaro De Candido: in genere, le salumerie sono di non facile digestione, generalmente; e l'amaro di Udine è indicato!

Notiamo ancora, sempre nell'atrio: Umberto Ligugnana di Udine, Giovanni Florida di S. Daniele, Antonio Merlino di Udine, Giuseppe Piani e C. di Udine...

Ma la mostra non era completata; epperò... ritorneremo sull'argomento, come gli assidui che «reclamano»; e parleremo anche degli altri espositori.

Le medaglie del Comune per le Mostre.

Nella seduta di ieri, la Giunta comune ha deliberato, di accordare come premio del Comune, a ciascuna delle tre mostre, (bovina, gastronomia e frutticoltura-orticoltura) una medaglia d'oro grande.

L'esito del mercato concorso torali.

Il sesto mercato concorso torali è torrelli, tenuto, ieri, fu certamente uno dei meglio riusciti sinora; ciò che dimostra, che questa istituzione, appoggiata con molta opportunità dalla Provincia e dal Comune, va acquistando sempre maggiore importanza, e che gli allevatori friulani hanno ormai acquistato grandissima fama in tutta Italia. I tori friulani sono oggi non meno ricercati di quelli svizzeri, che un tempo godevano il primato si può dire in tutta Europa.

Il Comm. Moreschi, il prof. Stazzi e il prof. Capparin rimasero veramente ammirati di questo concorso; e diciamo ammirati per non dire entusiasti.

I soggetti presentati in numero rilevante, furono oggetto delle più vive lodi.

Ormai i mercanti di fuori e anche quelli del Friuli, che vengono numerosi a far acquisti a questo mercato concorso annuale trattano gli affari prima che sieno giudicati i soggetti presi di mira. E ieri mattina furono concluse parecchie vendite, specialmente in tori, ricercati per la loro bellezza e robustezza. Carissimi si pagarono alcuni torrelli: anche oltre 1500 lire l'uno.

La Giuria non ha ancora pubblicato l'esito del suo giudizio: non sarà anzi reso pubblico fino a stasera, forse contemporaneamente a quello della mostra odierna.

Il mercato e il lavoro della Giuria si protrassero fino a circa alle 13. E fino a quell'ora durò l'animazione del pubblico e specialmente dei numerosi intenditori del Friuli e di fuori.

Il convegno dei veterinari

La conferenza del prof. Stazzi.

Alle 17 di ieri, nella sala maggiore dell'Istituto tecnico il prof. Stazzi, Presidente della Federazione veterinaria italiana tenne la già annunciata conferenza. Erano intervenuti numerosi agricoltori, molti veterinari e altri interessati. Il discorso sarebbe stato ancora maggiore, con la scelta di un'ora più propizia: alle 17, per le comodità dei vari treni, la gran parte dei comprovinciali abbandonarono la città, per non doversi rimanere anche la notte.

La presentazione.

Il presidente della Società Veterinaria friulana presenta l'oratore con queste parole:

Ho l'onore di presentarvi l'Illustre prof. Stazzi, della R. Scuola Superiore di Medicina Veterinaria di Milano, il quale si è compiaciuto d'accettare l'invito di venire fra noi, in occasione della Mostra Provinciale bovina per constatare l'opera di redenzione pastorale seguita in Friuli

Splendido servizio d'argento

per qualsiasi numero di persone in occasione di battesimi, sposalzi, rinfranchi per nozze, ecc. Prezzi modicissimi. Rivolgersi alla rinomata Pasticceria **F. Gilioli e figlio** - Piazza Duomo - Telefono N. 406, anche specializzati in questo genere.

da 40 anni a questa parte; e per tenerla presente conferenza sulla profilassi delle malattie infettive.

L'attuale miglioramento del bestiame bovino del medio e basso Friuli, lo dobbiamo ad un efficace concorso di vari fattori: fra questi, vanno citate: primariamente, la benemerita Deputazione Provinciale, che sino dall'inizio diede sempre il suo valido e largo appoggio finanziario specie per l'importazione di tori Svizzeri Simmenthal quali riproduttori miglioratori; poi l'Associazione Agricola Friulana che costantemente accordò il suo prezioso appoggio, con impartire i più sani criteri, col mezzo delle sue cattedre ambulanti in Provincia.

A voi pure sia lode, per l'attività e costanza spiegata sino dal principio, e perché con la vostra innata, perseverante perspicacia comprendeste i grandi vantaggi che si avrebbero in seguito realizzati, mediante un intenso, paziente e razionale lavoro; lavoro (e qui piace ricordarlo pubblicamente rilevare) sorretto e disciplinato dai suggerimenti più opportuni, da istruttive conferenze zootecniche impartite frequentemente dalla classe Veterinaria Friulana.

Col complesso quindi di tutti questi indispensabili elementi, il nostro bestiame bovino ha raggiunto quell'alto grado di miglioramento, per cui oggi viene giustamente riconosciuto fra il migliore d'Italia e ricercato ed esportato in parecchie Provincie del Regno, apportando per i suoi possessori notevoli vantaggi economici.

A conferma e per dimostrare quanto sia vivo ed importante questo commercio in Friuli, stanno le statistiche ultimamente pubblicate dalla nostra solerte Camera di Commercio. Esse dimostrano che annualmente entrano in Friuli (per bestiame venduto) 12 milioni di lire; e per i suoi prodotti (burro e formaggio) altri 6 milioni.

La Società Veterinaria Friulana, orgogliosa di poter ospitare in suo seno l'Esimo prof. Stazzi Presidente dell'Unione Veterinaria Italiana, non poteva non cogliere questa fortunata occasione per sollecitare a visitare la Mostra bovina di domani ed a tenere oggi l'annunciata conferenza.

Signori! Voi siete ormai, per lungo e fruttuoso lavoro compiuto, in possesso delle più utili e razionali norme zootecniche, necessarie per un ben ordinato allevamento; sarà quindi onde oltremodo giovevole che ora apprendiate dall'Illustre Conferenziere i mezzi più adatti di difesa da applicarsi in casi d'invasione di malattie infettive, anche al bisogno possiate con certa competenza adottarli per prevenirne lo sviluppo o per arrestarne la diffusione.

E' pregato senz'altro di chiarissimo professore a prendere la parola, che sarà da tutti noi ascoltata con vivo interesse.

La conferenza.

Il chiarissimo professore, dopo ringraziato il cav. Dalan delle cortesie e (dice) troppo lusinghiere frasi dette al suo indirizzo e portato il saluto e l'omaggio alla nostra laboriosa Provincia, entra senz'altro nell'argomento.

Noi, trattandosi d'una conferenza d'indole puramente tecnica, non cercheremo nemmeno di riassumerla, limitandoci solamente ad accennare gli argomenti dei quali si occupò.

Parlò sulle malattie infettive dei suini: mal rossino, pneumonite e hog-cola e sul modo di combatterlo, cioè mediante siero-vaccinazioni. Poi, sulle malattie dei polli: peste e colera e il modo di combatterle, cambiandoli di pollaio e con frequenti lavori disinfettanti. Sulla tubercolosi bovina e sulla vaginite granulosa bovina, il cui sviluppo in Friuli porterebbe danni peggiori dell'affa per la ragione che qui si allevano vitelli (la vaginite granulosa rende sterili le vacche); e si diffuse sul modo di combatterla.

Trattò poi del carbonchio, ricordando che questa malattia non si deve soltanto all'acqua delle rogge, ma bensì anche, e spesso, al concime. Come profilassi, disse della necessità di unire il concime equino con quello bovino: la fermentazione che ne deriva distrugge il microbo.

L'Illustre conferenziere, che si diffuse lungamente a illustrare malattie e mezzi di lotta contro di esse; chiuse con rinnovate parole di plauso ai nostri allevatori per le continue diligenti cure spiegate in pro della incolumità del bestiame ed agli egregi veterinari, che danno esempio di coscienzioso adempimento del proprio dovere e di fraterna concordia.

Fu applauditissimo.

Il banchetto.

Una sessantina circa, i veterinari della Provincia raccolti a banchetto nel salone dell'Albergo Nazionale, per fare festa agli ospiti illustri comm. Bartolomeo Moreschi, ispettore capo dei servizi di zootecnica nel Regno, e prof. Stazzi.

Un unico grande tavolo accoglieva festeggiati e festeggiati. I due posti d'onore erano tenuti naturalmente dagli ospiti.

Ecco la lista:

Risotto alla Veneta — Frittura mista alla Milanese — Filetto di bue guarnito a salsa maderata — Pollo allo spiedo con insalata verde — Dolce — Frutta, formaggio — Liquori — Caffè — Vini: veronesi e Asti spumante.

La tavola preparata con signorile eleganza e decorata di flessuosi ca-

polvenere e di fiori loggiadramento disposti, portava nel mezzo uno stupendo mazzo di fioritura più vaghi. Dal pomposo nelmbo al ciclamino modesto, alla nivea tuberosa odorante, all'orchidea bizzarra... Nulla diremo del servizio, ordinatissimo e pronto; né della squisitezza di cibi e vini forniti.

Allo spumante, il cav. Gio. Batt. Dalan, quale presidente della Società Veterinaria Friulana, si alzò a porre il saluto agli ospiti.

Sono lieto — egli disse — che mi sia stato riservato l'alto onore di dare per primo il Benvenuto fra noi all'Egregio Presidente dell'Unione Veterinaria Italiana, prof. Stazzi, e la soddisfazione di porgergli i più sentiti ringraziamenti per aver accettato di parlare prima a noi e poscia agli agricoltori, — allevatori Friulani, dei mezzi di difesa in riguardo alle malattie infettive del bestiame.

In questa lieta circostanza permettetemi egregi consoci ch'io rammenti con viva compiacenza che a Perugia dove fui delegato a rappresentare la nostra sezione in seno al Consiglio dell'Unione, dopo esaurito l'ordine del giorno in una speciale importantissima seduta, a sera inoltrata, dopo il banchetto ufficiale, si tenne una riunione allo scopo di scegliere e proporre un nome, degno sotto ogni riguardo di colmare la lacuna lasciata dal mai abbastanza compianto ex Presidente dell'Unione Veterinaria Italiana prof. Ezio Marchi. Fra quelli che proposero il vostro nome egregio professore, fui anch'io, che apprezzando le vostre rare ed eminenti doti di cittadino, e di collega e di scienziato sostenni e votai la necessità di ufficializzare ad accettare l'alta carica.

Oggi il mio voto è un fatto compiuto; Voi siete la nostra guida; i destini della classe Veterinaria Italiana sono a voi affidati; ed io sono sicuro che sotto la vostra sagacia energica e sapiente direzione, la Professione nostra raggiungerà sollecitamente quegli alti ideali economici e morali, che con fermezza di propositi ed intensità di lavoro ci siamo prefissi. (Vivi, calorosi applausi).

Con queste speranze, coi migliori auguri, v'invito, o colleghi, ad alzare i calici e bere alla salute del nostro amato Presidente. (Vivissimi generali applausi). E aggiungo un affettuoso saluto, sull'ali del pensiero, al degno padre di tanto figlio, al dott. Sante Stazzi. (Benissimo. Applausi. Tutti si uniscono al presidente nel grido: Evviva il prof. Stazzi!).

Parlarono di poi — salutati dai più calorosi applausi al loro alzarsi — insistentemente applauditi alla chiusa: il prof. Stazzi, il comm. Moreschi, il quale si disse lieto di trovarsi in mezzo a tanti egregi promotori del progresso zootecnico in questo Friuli che egli ammira e dove non infrequenti sono gli ardimenti che si sanno anche compiere: egli bevve al bell'esempio di solidarietà che i veterinari friulani han dato agli agricoltori; il dott. cav. uff. Tita Romano, festeggiatissimo; il dott. Sellan e il dott. Pergola.

Un pranzo al Comm. Moreschi.

Il Municipio di Udine ha invitato il Comm. Moreschi ad un pranzo per oggi alle 12.30 all'albergo d'Italia. Interverranno anche gli altri ospiti che son venuti a Udine per le mostre.

La mostra bovina.

Causa il cattivo tempo di stamane, la mostra bovina fu rimandata al pomeriggio in cui si spera che il tempo sia migliore, caso contrario seguirà domani. I bovini che faranno parte della mostra sono quasi tutti in città e occupano le stalle in piazza Umberto I e in parte stalle private.

Il mercato degli uccelli.

Domattina nel cortile dell'Ospedale Vecchio, in Via dei Teatri, avrà luogo il primo mercato di uccelli di richiamo, il cui Comitato organizzatore è composto: Biagio Pecile presidente — Bon Antonio, Chiussi cav. Osvaldo, De Gasperi ing. Gasperi, Licurgo cav. Sostero, Mulino dott. G. Batta, membri effettivi.

LA MOSTRA DI FRUTTA

resterà aperta fino al giorno 23.

Cambi e Valori.

(17 Settembre 1909)

Rendita 3 3/4 0/0 (netto) 104.52
" 3 1/2 0/0 (netto) 104.03
" 3 1/4 0/0 72.25

Azioni

Banca d'Italia 1399.-
Ferrovie Meridionali 695.63
" Mediterranea 417.25
Società Veneta 215.-

Cambi (cheques a vista)

Francia (oro) 100.54
Londra (sterline) 25.30
Germania (marco) 123.91
Austria (corone) 105.41

Obbligazioni

Ferrov. Udine-Pontebba 500.50
" Meridionali 365.25
" Mediterranea 4 0/0 505.75
Italiana 3 0/0 361.73
Credito com. prov. 3 3/4 0/0 509.25

Cronaca Provinciale

Pozzuolo

— Per le grandi feste «Pro Asilo».

16. — Fervono i preparativi per le grandi feste di beneficenza che Pozzuolo darà nel prossimo mese di ottobre.

Al Comitato sono già pervenuti numerosi e ricchi doni. Manca ancora un mese alle date fissate, e pervengono già oltre cento regali, parecchi dei quali utilissimi, di valore ed artistici.

Nota fra questi, una nuovissima bicicletta «Peugeot», un aratro «Saké», due artistici orologi da salotto, due splendidi tappeti, quadri ad olio, ricchi servizi da caffè e da tè, eleganti album, e parecchi altri consimili. Sono vivamente attesi i doni che illustri personaggi hanno già disposto per l'invio a questa lotteria, che quasi minaccia di diventare una mostra artistica.

Anche dalla vostra città sono pervenuti parecchi bei doni, anzi sarà d'uopo tener presente a tutti quei buoni e volenterosi offerenti che, per evitare loro la seccatura della spedizione diretta al comitato possono recarsi senz'altro a depositarli presso i nob. Corradini, in via Savorgnana, N. 22, i quali gentilmente s'incaricano di raccogliarli.

Il Comitato però non dorme sugli allori dell'esito già garantito della lotteria; e sta lavorando alacramente per completare uno straordinario programma di spettacoli, che, data anche la novità, chiameranno indubbiamente gran folla di gente.

Basti dire che, oltre al tiro allo storno, convegno di ciclisti, concerti musicali, divertimenti popolari, balli, illuminazione alla veneziana, ecc. vi sarà una corsa ciclistica con ricchi premi in danaro e medaglie e una fiaccolata musico-corale su appositi carri addobbati che attraverserà le vie del paese.

Insomma ce n'è per tutti i gusti; e Pozzuolo fin d'ora si prepara a farsi veramente onore ed a far divertire beneficando.

Palmanova

La luce elettrica.

Il Consiglio Comunale — è da tutti riasaputo — ha in una sua delibera di parecchi mesi addietro, rinunciato alla illuminazione delle lampade ad arco in piazza V. E. non solo per soli motivi di economia amministrativa (L. 3.40 per volta), ma con la persuasione ancora d'ottenere così una luce migliore nei giorni domenicali. Se quella delibera, che rimarrà certamente celebre, ha avuto il merito di risanare finora le esauite finanze del Comune (L. 3.40 per sera festiva) ebbe anche una completa dissoluzione nei riguardi del miglioramento di luce.

Occorrono altri provvedimenti per riuscire ad avere anche a Palmanova una luce meno indecente; occorre che il Comune si decida una buona volta ad acquistare l'occorrente per controllare alla Società appaltatrice notte per notte, non l'energia che esce dall'officina, ma l'intensità di luce che dà ogni lampada. Mentre la forza che produce l'energia pure ha un limite come ogni cosa, il numero delle lampade che la società concede e continuerà a concedere agli utenti, probabilmente è infinito. Fra giorni avremo il reggimento di cavalleria ed i locali sicuramente verranno illuminati a luce elettrica; verrà anche — si dice — un reggimento di fanteria, e nelle nuove caserme si installerà senza dubbio la luce elettrica; e se verrà ancora tutto lo stato maggiore e magari l'intero esercito, vi sarà sempre luce per tutti, cioè sino a quando le lampade che già vivono stentatamente — per mancanza di nutrimento avranno ridotto le 25 e 16 candele ad un semplice e puro zero. E non siamo molto lontani!

Il 20 settembre la Giunta Comunale, anche per schivare che si ripeta la caduta di volgarità dirigibili sul palazzo civico (come or sono 13 anni nello stesso giorno) stabilirà d'illuminare nella storica piazza V. E. con le lampade ad arco (povero bilancio L. 3.40 di spesa!), e con di più, la società dovrà provvedere, oltre alla solita illuminazione, anche quella necessaria per fare agire un cinematografo. Figuriamoci che sfarzo di luce, in quella sera per le vie secondarie e nelle case private!...

Prevedendo provvedete!

S. Vito al Tagliamento.

— Borseggiato a Udine?

Qui si ripete con insistenza la voce che l'altro giorno, nella nostra città, un signore del nostro paese, nello smontare dal treno, «sta stato algerito dal portafogli»; e chi dice che questo contenesse circa Lire 6000; chi solo qualche centinaio! Certo si è che quel Signore, se mai, sopporta la perdita con tutta filosofia e non ha nemmeno pensato a denunciare il fatto... se pure è vero.

Tarcento.

— Recita di beneficenza.

Domenica al nostro Teatro Sociale alle ore 20 vi sarà una grande recita di beneficenza a totale beneficio della Società Filarmonica. Si daranno due Comedie per bambini, due Monologhi esilarantissimi, giochi di prestigio, più una lotteria con 5 premi del valore di L. 360. Nell'intermezzo suonerà la banda cittadina.

Attimis.

— Uno scomparso.

17. Certo Tragocqua Giuseppe fu Biagio di anni 70 da Subit (Attimis) che sembra non abbia il cervello completamente sano, dal giorno 8 corrente è assente da casa. Fu veduto il giorno 10 a Saah e quindi per quante ricerche sieno state fatte da parte dei suoi parenti non si ebbe altre notizie di lui.

Il Tragocqua è di statura alta, alquanto curvo, ha capelli e baffi corti e grigi, veste calzoni e giacconi, camicia bianca, calzatura di tela scura (Staffetz). Chi avesse notizie di lui è pregato a comunicarle al Municipio di Attimis.

Pordenone.

— A proposito di ladri. Un arresto.

La brava guardia municipale Pietro Santarossa, l'altro ieri, vide un individuo, per lui sospetto, che offriva in vendita all'orefice sig. Ermenegildo Marson un biglietto del Monte di Pietà per l'impegnata di oggetti d'oro del valore di L. 63. Dal tipo, lo sospettò un... poco di buono e lo arrestò; e pare non si sia sbagliato, poiché l'individuo è un noto pregiudicato, condannato parecchie volte: certo Pietro Magris di G. B. di anni 22, da Montebelluna Cellina.

Maniago.

— Eco delle feste di beneficenza. 17. Il risultato finanziario della festa di beneficenza del giorno 8 corr. (di cui fu pubblicato sulla Patria la relazione) non poteva essere più soddisfacente.

Fu raggiunta la bella cifra di L. 3309 d'introito lordo, e dopo pagate tutte le spese incontrate per lo scopo, resta ancora un reddito netto di L. 1909 le quali verranno divise, tra la congregazione di Carità e la società Filarmonica, che prese l'iniziativa della festa.

Non possiamo a meno di fare le nostre vive congratulazioni col bravo Comitato delle feste per l'ottimo risultato ottenuto.

— Per il IX Congresso Magistrale.

La presidenza di questa società magistrale nella seduta di ieri delegò il presidente maestro S. Garzoni a rappresentare la società al congresso nazionale di Venezia. Anche il comune di Maniago ha mandato la sua adesione al congresso e sarà rappresentato dallo stesso signor Garzoni.

Cividale

— La giornata agraria

Domenica 26 corr. avrà luogo l'attesa giornata agraria che sarà di vero godimento per quanti si dedicano con passione all'arte dei campi. Anche nel distretto di Cividale da qualche anno, vanno riavvivandosi feconde e benefiche attività agricole, le quali, devono essere guardate colla maggiore simpatia perché apportatrici delle migliori risorse economiche fra la numerosa classe degli agricoltori.

L'attività, l'esempio e la fede di alcuni appassionati hanno scosse delle energie per troppo tempo assopite ed hanno pure animato gli agricoltori ad una fede che non avevano. Il prof. comm. Vittorio Alpe, illustrazione dell'agricoltura italiana e direttore della scuola superiore d'Agricoltura di Milano, sarà da noi il giorno 26 alle ore 9.30 a portarci i lumi della sua scienza in alcune importanti questioni che interessano l'agricoltura del nostro paese a trattare con ampiezza di vedute alcuni argomenti che gioveranno a illustrare la carta geo-agronomica preparata con lunga e sapiente cura dai principali agronomi del Friuli.

Al termine della conferenza verrà fatta la distribuzione dei premi dei partecipanti alla mostra Bozzoli e di quelli del concorso gelsi, bandito dalla Sez. di Cattedra Ambulante. Alle 11.30 vi sarà il banchetto, al quale potranno intervenire gli agricoltori versando la quota di cinque lire e alle 12.30 si effettuerà la partenza per Savorgnan del Torre.

La escursione a Savorgnan del Torre sarà il completamento più lieto e più istruttivo della giornata. Pochi conoscono l'azienda del sig. Giovanni Sbelzel, sorta in questi ultimi quattro anni per un prodigio di ardimentosa attività e, per chi sente amore per le cose utili e belle, la visita a tale azienda deve portare un vero godimento e un senso di invidia incitatrice.

La meraviglia del paesaggio collinare, la magnificenza della campagna ridotta a una terra promessa dalla fede animosa dello Sbelzel e

la compagnia di un uomo illustre qual'è il prof. V. Alpe devono servire di sufficiente stimolo per spingere i nostri agricoltori alla escursione di Savorgnan del Torre.

Le iscrizioni per la gita, la quale costerà L. 2 per persona e si accettano presso il Comitato Agrario di Cividale e presso l'Assoc. Agraria Friulana di Udine.

— Un'impur ante deliberazione del Consiglio ospitaliero.

Fin dal 1903 il direttore medico del nostro ospedale, dott. prof. F. Accordini, nella sua relazione al Municipio sulle condizioni igieniche del Pio Istituto, (stesa dietro incarico dell'allora Sindaco cav. R. Morgante), aveva tra altro, dimostrato la necessità di migliorare il servizio Sanitario, in generale.

E, ad onor del vero, da parecchi anni l'amministrazione ospitaliera batte questa via apportando continuamente migliorie «nell'istituto», vuoi sotto i riguardi dell'assistenza (il personale fu raddoppiato), vuoi sotto quello della dieta che oggi viene più razionalmente distribuita ecc. Rimaneva, come rimane tutt'ora a risolvere la questione dei Sanitari.

Fin dal 1903, epoca in cui fu ordinata l'inchiesta municipale, il numero crescente degli ammalati richiedeva l'assunzione del medico e del chirurgo proprio; e tale provvedimento fu suggerito nella relazione dell'inchiesta. L'amministrazione si diede cura di studiare e provvedere anche ai mezzi per la soluzione di questo problema, e finalmente ieri sera, il Consiglio comunale con voto unanime lo deliberò. Per tale decisione che sarà poi sottosta ai voti del Consiglio comunale dell'Autorità Tutoria, ne deriveranno notevoli vantaggi all'Istituto, che oggi accoglie un numero grande di ammalati e alla popolazione del Comune, poiché i medici di questo non più impegnati nel grave servizio ospitaliero, potranno con maggior agio attendere alla cura degli ammalati a domicilio.

Mortegliano

— I festeggiamenti di domani

Si spera: ecco quel che si dice, guardando in alto, il cielo «piovoso» Sarebbe un peccato che l'acqua venisse a guastare le nostre feste. Il programma n'è attraente; e si ha la sicurezza di veder Mortegliano (sempre se... che c'è intendiano) popolata di forestieri. Eccoli, per semplice ricordo, i numeri principali:

Grande Tiro allo storno — Corsa ciclistica su strada — Tombola con premi in danaro — Ricca cuccagna — Concerti bandistici — grande ballo popolare — tuochi d'artificio. Per il tiro allo storno, vi sono due gare: tiro di prova, con cinque premi in medaglie; gran tiro Mortegliano con dieci premi, fra cui quello di lire cento (premio Hierschell). Per la tombola, vi sono tre vincite: cinquina L. 50, prima tombola 150, tombola 100.

Da Portogruaro

Precipita nel fango, vi rimane infitta.

17. — La vedova Zanco di Gincordia si è annegata accidentalmente in una fossa, nei pressi del pubblico macello. La figlia Maria, preoccupata dal ritardo della madre, mosse ad incontrarla e fece la raccapricciante scoperta! La Zanco percorreva la strada interna detta della ferrovia, e precisamente accanto alla casa colonica Foligno si sedette sul terrapieno per riposarsi; poi per raccogliere un oggetto caduto nella fossa, scivolò e cadde in modo da restare conficcata con la testa nel tango dello stagno. Nell'atteggiamento del suo corpo irrigidito sono evidenti gli sforzi fatti per cavar-sene.

— La «Tosca» al Sociale.

Teatro (malgrado l'elevatezza dei prezzi) affollatissimo. La partizione impressionò vivamente per i contrasti drammatici e la vivacità melodica intensamente passionale. Il successo dello spettacolo (veramente magnifico), fu dei più brillanti.

La sig. Antonina Villani «Tosca» seppe ottenere splendidi effetti di cantante e di attrice intelligente; possiede una voce gradevolissima, dalle vibrazioni ampie che sa usare abilmente con gusto ed equilibrio.

Il tenore Ceccarelli (in sostituzione dell'Agostini, ammalato) fece ammirare le bellezze per la dolcezza del suo organo vocale.

Il baritone De Ferrara (Sarpia) tanto quale artistica quanto come cantante, fu ammirabile sta voce sana, facile, robusta.

Benissimo il sig. Giudici: nella beve parte di «Angelotti» manifestò una voce bella sicura. Bene pure i signori Bonfante (Sagrestano) e Ottolenti (Spoleto); ottimi i cori; bella e ricca la messa in scena.

L'orchestra suonò con slancio. Il maestro Mario Mascagni seppe avviarla, infonderle un soffio energico, ottenendo la più ammirabile precisione ed espressione.

Il nostro maestro ha nuovamente riaffermato le sue non comuni qualità di direttore di orchestra.

Ripetiamo uno spettacolo magnifico, perfetto in ogni suo particolare. Sabato la seconda. G. U. Z.

Cronaca Cittadina

— Ai poveri del Comune per il XX settembre.

La Giunta comunale ha ieri deciso di erogare alla Congregazione di carità l'importo di lire 1000 da distribuirsi ai poveri del Comune nella ricorrenza della festa nazionale del Venti settembre.

— Consiglio Comunale.

La prossima seduta del Consiglio comunale è stata stabilita per mercoledì 29 corr.

— Scuola d'Arti e mestieri.

Il corso festivo speciale per gli allievi conduttori di caldaie a vapore si aprirà presso la R. Scuola d'Arte e mestieri — Giovanni da Udine, il giorno di domenica 17 ottobre p. v. e durerà fino all'ultima domenica di maggio 1910. Le iscrizioni si riceveranno presso la direzione della Scuola nelle domeniche 3, 10 e 17 ottobre.

— Corse e gare sportive.

Una gara speciale si svolgerà domenica mattina alle ore 7 fuori porta Venezia fra i soci della Società U. di ginnastica e scherma che parteciparono alla gara ginnica militare del concorso di Varese.

I bravi soci dovranno disputarsi le tre belle medaglie donate dal simpatico e bravo maestro di scherma Romeo Concato che mostra spesso l'amore che porta verso la Società.

Il tiro, compreso nella gara, si svolgerà nel poligono, messo gentilmente a disposizione del ginnasta.

La gara riuscirà interessantissima.

Una corsa ciclistica, libera a coloro che mai furono premiati è indetta per domani sul percorso — Pasian di Prato — Camporformido — Pasian di Prato — con dieci premi.

1. Artistica medaglia Vermeille con contorno, 2 idem, 3 medaglia vermeille, 4 idem, 5 medaglia argento, 6 medaglia bronzo.

Dal settimo al decimo — medaglia bronzo. La partenza sarà data alle 4 precise.

Pure domani (tempo permettendo) seguirà la corsa percorso Paderno-Tricesimo dovuta sospendere domenica scorsa per la pioggia.

— A Pagnanico

domani grandi gare di tiro al piccione, con premi per 1000 lire.

— Bambino colpito da una boccia.

Un disgraziato accidente successe ieri a Cussignacco. Il quattordicenne Mario Pecoraro, giocava alle bocce con un suo coetaneo nel cortile dell'osteria di Felice Vidussi, quando un bambino dell'oste, a nome Giuseppe, di tre anni circa, che attraversava il cortile, fu colpito da una boccia lanciata inavvertitamente dal Pecoraro. Il povero bambino, colla testa rotta, fu raccolto dai genitori e trasportato al nostro ospedale, dove fu visitato dal dott. Loi che gli riscontrò la frattura del cranio. Ieri sera pareva che il povero piccino dovesse morire, mentre vive e stamane va migliorando. Il Pecoraro fu arrestato ieri sera.

— Un gioco pericoloso.

Il ragazzo Aldo Galdi di anni 8, abitante con la famiglia (di origine toscana), ai casali di S. Osvaldo, ieri saltava poggiando un bastone appunto, affisso nella terra. Ne fare uno di quest. salti, s'impigliò e cadde in modo che la punta del bastone gli penetrò nel perineo. All'ospedale, fu accolto d'urgenza, e giudicato guaribile in due settimane circa.

— Una donna gravemente ustionata.

Ieri nel pomeriggio la signora Maria Basso di anni 68, abitante in vicolo Pulesi, accendeva una macchina a spirito per fare un caffè. Per un difetto della macchina, l'alcool si accese e diede una tale vampata, da investire la povera donna che riportò gravi ustioni di secondo grado al viso e alle mani. All'ospedale, il dott. Loi la giudicò guaribile in un mese circa, salvo complicazioni.

— Scontro ciclistico.

Ieri verso le 14 in fondo Mercato vecchio avvenne uno scontro fra due ciclisti, dal quale uno di essi, certo Ambrosini E. di Passon, uscì con clavicola sinistra fratturata. Guarirà in un mese circa.

— Una linaia crollante.

Stamane si staccò e precipitò sulla strada un tratto di linaia della casa segnata col N. 14 in via Giovanni d'Udine, di proprietà del signor G. B. Perini. L'ufficio di vigilanza urbana ha provveduto a far togliere anche l'altro tratto di linaia che minacciava di rovinare addosso ai passanti.

— Ove fosse stato

ritrovato un cane da caccia spinone (fondo bianco macchie caffè, si prega condurlo a Pavia di Udine al conte Luigi Frangipane che darà competente mancia.

Corso di cura per i Balbuzienti.

Vedere avviso interessante Balbuzienti III pag.

LA CURA più efficace per gli anemici nervosi deboli di stomaco è l'**AMARO BAREGGI** a base di **FERRO-CHINA-RABBARBO** digestivo tonico ricostituente

APPENDICE Gloria.

A Giovanni pareva differente delle ragazze del suo mondo, anche colte, istruite, buone, ma in cui l'ambiente troppo spesso spegne prima di nascere, s'atrofizza le buone idee, gli slanci, e i sentimenti altruistici. «Peccato!» ripeteva, perché egli aveva ancora certi pregiudizi che — per il momento — gli avrebbero ostacolato il fare la marcia di Fresue di una maestrina... «Dunque hai sentito?» diceva Ximenes, accompagnando Giovanni verso casa. «Fra 10 o 15 giorni il nostro ospedale sarà onorato dalle dame — infermiere della Croce rossa, che vengono a fare il mese di pratica. Me lo diceva poco fa il capitano, a cui secca un poco. Il

colonnello, invece, pensa a far mettere in ordine il giardino. Vuole che sia tutto fiorito per «quei vaghi fiori delle terre fiorentine» (sono parole sue). Non pensa che ci sono anche molte maestrine e ragazze che faranno la carriera delle infermiere. Egli si vede ormai l'idolo di tutti... «Cattiva lingua» rise Giovanni. «Meno male che ci siamo noi, più giovani e avvenenti di lui. Ho ordinato una nuova giubba, lunga così... un po' fuori d'ordinanza, ma supremamente elegante. Verranno 4 volte la settimana: le signore il lunedì e il venerdì, le maestre il giovedì e la domenica. — Oh si? — rispose Giovanni. La parola «maestre» l'avevo scosso. Se ci venisse anche lei? «A che ora» chiese? «Non lo so; ce lo dirà il nostro grazioso colonnello... Oh com'è bella!» Passarono davanti una vettura

fama di madre fino dall'infanzia, aveva avuto la fortuna di trovare nella sua istitutrice, la signora Rosati, un'altra Mamma, a cui aveva dedicato un immenso affetto, quasi pari a quello che portava al padre, il co. Lodovico Rosso di Sassoferrato, patrizio mantovano. Quando Gloria aveva 16 anni, la signora Rosati aveva dovuto lasciarla per andare dalla sorella malaticcia, e l'istitutrice che ne aveva preso il posto — giovane e interessante — era, dopo breve tempo, diventata contessa di Sassoferrato. — Gloria ne aveva molto sofferto, e anche ora (erano passati più di cinque anni e mezzo) la convivenza con lei a Mantova le era penosa. Il padre in perpetua lotta fra l'affetto di sua moglie e quello di sua figlia, vedendo la diversità e la superiorità di Gloria nel carattere e nella finezza, non si opponeva che la fanciulla passasse, la primavera a Firenze e l'estate in Brianza dalla signorina Rosati.

IV.
Gloria Rossi di Sassoferrato, or

ella aveva un bel quartierino a Firenze aiutava la sorella nel dirigere un giardino d'infanzia. Gloria, appassionata di bambini e dell'insegnamento vi trascorrevva lunghe ore beate. Poi, girando i quartieri poveri per visite di carità, aveva visto la miseria, il sudiciume l'incuria in cui vivono tanti piccini — e ne soffriva, e pensava alla gioia di amarli, di educarli, di toglierli dalla strada. Ma poco poteva fare, perché, — quantunque ricca da parte di sua madre — la delicatezza le vietava di togliere al padre gran parte di quell'aver, su cui vivevano in comune. Una fortuna inaspettata le venne in aiuto. Una cartella del prestito di Vienna, che il nonno le aveva regalato da molti anni, vinse duecento mila corone — che Gloria, appena maggiorenne, consacrò a fondare un asilo.

Continua.

Orario ferroviario.

Partenze da Udine
per Pontebba: Lusso 5.55; A. 6.11; F. 6.35; A. 6.55; D. 7.15; A. 7.40.
per Trieste (Via Cormons): Lusso 5.55; A. 6.45; A. 7.15; D. 7.45; A. 8.15; A. 8.45; A. 9.15; A. 9.45; A. 10.15; A. 10.45; A. 11.15; A. 11.45; A. 12.15; A. 12.45; A. 13.15; A. 13.45; A. 14.15; A. 14.45; A. 15.15; A. 15.45; A. 16.15; A. 16.45; A. 17.15; A. 17.45; A. 18.15; A. 18.45; A. 19.15; A. 19.45; A. 20.15; A. 20.45; A. 21.15; A. 21.45; A. 22.15; A. 22.45; A. 23.15; A. 23.45; A. 24.15; A. 24.45; A. 25.15; A. 25.45; A. 26.15; A. 26.45; A. 27.15; A. 27.45; A. 28.15; A. 28.45; A. 29.15; A. 29.45; A. 30.15; A. 30.45; A. 31.15; A. 31.45; A. 32.15; A. 32.45; A. 33.15; A. 33.45; A. 34.15; A. 34.45; A. 35.15; A. 35.45; A. 36.15; A. 36.45; A. 37.15; A. 37.45; A. 38.15; A. 38.45; A. 39.15; A. 39.45; A. 40.15; A. 40.45; A. 41.15; A. 41.45; A. 42.15; A. 42.45; A. 43.15; A. 43.45; A. 44.15; A. 44.45; A. 45.15; A. 45.45; A. 46.15; A. 46.45; A. 47.15; A. 47.45; A. 48.15; A. 48.45; A. 49.15; A. 49.45; A. 50.15; A. 50.45; A. 51.15; A. 51.45; A. 52.15; A. 52.45; A. 53.15; A. 53.45; A. 54.15; A. 54.45; A. 55.15; A. 55.45; A. 56.15; A. 56.45; A. 57.15; A. 57.45; A. 58.15; A. 58.45; A. 59.15; A. 59.45; A. 60.15; A. 60.45; A. 61.15; A. 61.45; A. 62.15; A. 62.45; A. 63.15; A. 63.45; A. 64.15; A. 64.45; A. 65.15; A. 65.45; A. 66.15; A. 66.45; A. 67.15; A. 67.45; A. 68.15; A. 68.45; A. 69.15; A. 69.45; A. 70.15; A. 70.45; A. 71.15; A. 71.45; A. 72.15; A. 72.45; A. 73.15; A. 73.45; A. 74.15; A. 74.45; A. 75.15; A. 75.45; A. 76.15; A. 76.45; A. 77.15; A. 77.45; A. 78.15; A. 78.45; A. 79.15; A. 79.45; A. 80.15; A. 80.45; A. 81.15; A. 81.45; A. 82.15; A. 82.45; A. 83.15; A. 83.45; A. 84.15; A. 84.45; A. 85.15; A. 85.45; A. 86.15; A. 86.45; A. 87.15; A. 87.45; A. 88.15; A. 88.45; A. 89.15; A. 89.45; A. 90.15; A. 90.45; A. 91.15; A. 91.45; A. 92.15; A. 92.45; A. 93.15; A. 93.45; A. 94.15; A. 94.45; A. 95.15; A. 95.45; A. 96.15; A. 96.45; A. 97.15; A. 97.45; A. 98.15; A. 98.45; A. 99.15; A. 99.45; A. 100.15; A. 100.45; A. 101.15; A. 101.45; A. 102.15; A. 102.45; A. 103.15; A. 103.45; A. 104.15; A. 104.45; A. 105.15; A. 105.45; A. 106.15; A. 106.45; A. 107.15; A. 107.45; A. 108.15; A. 108.45; A. 109.15; A. 109.45; A. 110.15; A. 110.45; A. 111.15; A. 111.45; A. 112.15; A. 112.45; A. 113.15; A. 113.45; A. 114.15; A. 114.45; A. 115.15; A. 115.45; A. 116.15; A. 116.45; A. 117.15; A. 117.45; A. 118.15; A. 118.45; A. 119.15; A. 119.45; A. 120.15; A. 120.45; A. 121.15; A. 121.45; A. 122.15; A. 122.45; A. 123.15; A. 123.45; A. 124.15; A. 124.45; A. 125.15; A. 125.45; A. 126.15; A. 126.45; A. 127.15; A. 127.45; A. 128.15; A. 128.45; A. 129.15; A. 129.45; A. 130.15; A. 130.45; A. 131.15; A. 131.45; A. 132.15; A. 132.45; A. 133.15; A. 133.45; A. 134.15; A. 134.45; A. 135.15; A. 135.45; A. 136.15; A. 136.45; A. 137.15; A. 137.45; A. 138.15; A. 138.45; A. 139.15; A. 139.45; A. 140.15; A. 140.45; A. 141.15; A. 141.45; A. 142.15; A. 142.45; A. 143.15; A. 143.45; A. 144.15; A. 144.45; A. 145.15; A. 145.45; A. 146.15; A. 146.45; A. 147.15; A. 147.45; A. 148.15; A. 148.45; A. 149.15; A. 149.45; A. 150.15; A. 150.45; A. 151.15; A. 151.45; A. 152.15; A. 152.45; A. 153.15; A. 153.45; A. 154.15; A. 154.45; A. 155.15; A. 155.45; A. 156.15; A. 156.45; A. 157.15; A. 157.45; A. 158.15; A. 158.45; A. 159.15; A. 159.45; A. 160.15; A. 160.45; A. 161.15; A. 161.45; A. 162.15; A. 162.45; A. 163.15; A. 163.45; A. 164.15; A. 164.45; A. 165.15; A. 165.45; A. 166.15; A. 166.45; A. 167.15; A. 167.45; A. 168.15; A. 168.45; A. 169.15; A. 169.45; A. 170.15; A. 170.45; A. 171.15; A. 171.45; A. 172.15; A. 172.45; A. 173.15; A. 173.45; A. 174.15; A. 174.45; A. 175.15; A. 175.45; A. 176.15; A. 176.45; A. 177.15; A. 177.45; A. 178.15; A. 178.45; A. 179.15; A. 179.45; A. 180.15; A. 180.45; A. 181.15; A. 181.45; A. 182.15; A. 182.45; A. 183.15; A. 183.45; A. 184.15; A. 184.45; A. 185.15; A. 185.45; A. 186.15; A. 186.45; A. 187.15; A. 187.45; A. 188.15; A. 188.45; A. 189.15; A. 189.45; A. 190.15; A. 190.45; A. 191.15; A. 191.45; A. 192.15; A. 192.45; A. 193.15; A. 193.45; A. 194.15; A. 194.45; A. 195.15; A. 195.45; A. 196.15; A. 196.45; A. 197.15; A. 197.45; A. 198.15; A. 198.45; A. 199.15; A. 199.45; A. 200.15; A. 200.45; A. 201.15; A. 201.45; A. 202.15; A. 202.45; A. 203.15; A. 203.45; A. 204.15; A. 204.45; A. 205.15; A. 205.45; A. 206.15; A. 206.45; A. 207.15; A. 207.45; A. 208.15; A. 208.45; A. 209.15; A. 209.45; A. 210.15; A. 210.45; A. 211.15; A. 211.45; A. 212.15; A. 212.45; A. 213.15; A. 213.45; A. 214.15; A. 214.45; A. 215.15; A. 215.45; A. 216.15; A. 216.45; A. 217.15; A. 217.45; A. 218.15; A. 218.45; A. 219.15; A. 219.45; A. 220.15; A. 220.45; A. 221.15; A. 221.45; A. 222.15; A. 222.45; A. 223.15; A. 223.45; A. 224.15; A. 224.45; A. 225.15; A. 225.45; A. 226.15; A. 226.45; A. 227.15; A. 227.45; A. 228.15; A. 228.45; A. 229.15; A. 229.45; A. 230.15; A. 230.45; A. 231.15; A. 231.45; A. 232.15; A. 232.45; A. 233.15; A. 233.45; A. 234.15; A. 234.45; A. 235.15; A. 235.45; A. 236.15; A. 236.45; A. 237.15; A. 237.45; A. 238.15; A. 238.45; A. 239.15; A. 239.45; A. 240.15; A. 240.45; A. 241.15; A. 241.45; A. 242.15; A. 242.45; A. 243.15; A. 243.45; A. 244.15; A. 244.45; A. 245.15; A. 245.45; A. 246.15; A. 246.45; A. 247.15; A. 247.45; A. 248.15; A. 248.45; A. 249.15; A. 249.45; A. 250.15; A. 250.45; A. 251.15; A. 251.45; A. 252.15; A. 252.45; A. 253.15; A. 253.45; A. 254.15; A. 254.45; A. 255.15; A. 255.45; A. 256.15; A. 256.45; A. 257.15; A. 257.45; A. 258.15; A. 258.45; A. 259.15; A. 259.45; A. 260.15; A. 260.45; A. 261.15; A. 261.45; A. 262.15; A. 262.45; A. 263.15; A. 263.45; A. 264.15; A. 264.45; A. 265.15; A. 265.45; A. 266.15; A. 266.45; A. 267.15; A. 267.45; A. 268.15; A. 268.45; A. 269.15; A. 269.45; A. 270.15; A. 270.45; A. 271.15; A. 271.45; A. 272.15; A. 272.45; A. 273.15; A. 273.45; A. 274.15; A. 274.45; A. 275.15; A. 275.45; A. 276.15; A. 276.45; A. 277.15; A. 277.45; A. 278.15; A. 278.45; A. 279.15; A. 279.45; A. 280.15; A. 280.45; A. 281.15; A. 281.45; A. 282.15; A. 282.45; A. 283.15; A. 283.45; A. 284.15; A. 284.45; A. 285.15; A. 285.45; A. 286.15; A. 286.45; A. 287.15; A. 287.45; A. 288.15; A. 288.45; A. 289.15; A. 289.45; A. 290.15; A. 290.45; A. 291.15; A. 291.45; A. 292.15; A. 292.45; A. 293.15; A. 293.45; A. 294.15; A. 294.45; A. 295.15; A. 295.45; A. 296.15; A. 296.45; A. 297.15; A. 297.45; A. 298.15; A. 298.45; A. 299.15; A. 299.45; A. 300.15; A. 300.45; A. 301.15; A. 301.45; A. 302.15; A. 302.45; A. 303.15; A. 303.45; A. 304.15; A. 304.45; A. 305.15; A. 305.45; A. 306.15; A. 306.45; A. 307.15; A. 307.45; A. 308.15; A. 308.45; A. 309.15; A. 309.45; A. 310.15; A. 310.45; A. 311.15; A. 311.45; A. 312.15; A. 312.45; A. 313.15; A. 313.45; A. 314.15; A. 314.45; A. 315.15; A. 315.45; A. 316.15; A. 316.45; A. 317.15; A. 317.45; A. 318.15; A. 318.45; A. 319.15; A. 319.45; A. 320.15; A. 320.45; A. 321.15; A. 321.45; A. 322.15; A. 322.45; A. 323.15; A. 323.45; A. 324.15; A. 324.45; A. 325.15; A. 325.45; A. 326.15; A. 326.45; A. 327.15; A. 327.45; A. 328.15; A. 328.45; A. 329.15; A. 329.45; A. 330.15; A. 330.45; A. 331.15; A. 331.45; A. 332.15; A. 332.45; A. 333.15; A. 333.45; A. 334.15; A. 334.45; A. 335.15; A. 335.45; A. 336.15; A. 336.45; A. 337.15; A. 337.45; A. 338.15; A. 338.45; A. 339.15; A. 339.45; A. 340.15; A. 340.45; A. 341.15; A. 341.45; A. 342.15; A. 342.45; A. 343.15; A. 343.45; A. 344.15; A. 344.45; A. 345.15; A. 345.45; A. 346.15; A. 346.45; A. 347.15; A. 347.45; A. 348.15; A. 348.45; A. 349.15; A. 349.45; A. 350.15; A. 350.45; A. 351.15; A. 351.45; A. 352.15; A. 352.45; A. 353.15; A. 353.45; A. 354.15; A. 354.45; A. 355.15; A. 355.45; A. 356.15; A. 356.45; A. 357.15; A. 357.45; A. 358.15; A. 358.45; A. 359.15; A. 359.45; A. 360.15; A. 360.45; A. 361.15; A. 361.45; A. 362.15; A. 362.45; A. 363.15; A. 363.45; A. 364.15; A. 364.45; A. 365.15; A. 365.45; A. 366.15; A. 366.45; A. 367.15; A. 367.45; A. 368.15; A. 368.45; A. 369.15; A. 369.45; A. 370.15; A. 370.45; A. 371.15; A. 371.45; A. 372.15; A. 372.45; A. 373.15; A. 373.45; A. 374.15; A. 374.45; A. 375.15; A. 375.45; A. 376.15; A. 376.45; A. 377.15; A. 377.45; A. 378.15; A. 378.45; A. 379.15; A. 379.45; A. 380.15; A. 380.45; A. 381.15; A. 381.45; A. 382.15; A. 382.45; A. 383.15; A. 383.45; A. 384.15; A. 384.45; A. 385.15; A. 385.45; A. 386.15; A. 386.45; A. 387.15; A. 387.45; A. 388.15; A. 388.45; A. 389.15; A. 389.45; A. 390.15; A. 390.45; A. 391.15; A. 391.45; A. 392.15; A. 392.45; A. 393.15; A. 393.45; A. 394.15; A. 394.45; A. 395.15; A. 395.45; A. 396.15; A. 396.45; A. 397.15; A. 397.45; A. 398.15; A. 398.45; A. 399.15; A. 399.45; A. 400.15; A. 400.45; A. 401.15; A. 401.45; A. 402.15; A. 402.45; A. 403.15; A. 403.45; A. 404.15; A. 404.45; A. 405.15; A. 405.45; A. 406.15; A. 406.45; A. 407.15; A. 407.45; A. 408.15; A. 408.45; A. 409.15; A. 409.45; A. 410.15; A. 410.45; A. 411.15; A. 411.45; A. 412.15; A. 412.45; A. 413.15; A. 413.45; A. 414.15; A. 414.45; A. 415.15; A. 415.45; A. 416.15; A. 416.45; A. 417.15; A. 417.45; A. 418.15; A. 418.45; A. 419.15; A. 419.45; A. 420.15; A. 420.45; A. 421.15; A. 421.45; A. 422.15; A. 422.45; A. 423.15; A. 423.45; A. 424.15; A. 424.45; A. 425.15; A. 425.45; A. 426.15; A. 426.45; A. 427.15; A. 427.45; A. 428.15; A. 428.45; A. 429.15; A. 429.45; A. 430.15; A. 430.45; A. 431.15; A. 431.45; A. 432.15; A. 432.45; A. 433.15; A. 433.45; A. 434.15; A. 434.45; A. 435.15; A. 435.45; A. 436.15; A. 436.45; A. 437.15; A. 437.45; A. 438.15; A. 438.45; A. 439.15; A. 439.45; A. 440.15; A. 440.45; A. 441.15; A. 441.45; A. 442.15; A. 442.45; A. 443.15; A. 443.45; A. 444.15; A. 444.45; A. 445.15; A. 445.45; A. 446.15; A. 446.45; A. 447.15; A. 447.45; A. 448.15; A. 448.45; A. 449.15; A. 449.45; A. 450.15; A. 450.45; A. 451.15; A. 451.45; A. 452.15; A. 452.45; A. 453.15; A. 453.45; A. 454.15; A. 454.45; A. 455.15; A. 455.45; A. 456.15; A. 456.45; A. 457.15; A. 457.45; A. 458.15; A. 458.45; A. 459.15; A. 459.45; A. 460.15; A. 460.45; A. 461.15; A. 461.45; A. 462.15; A. 462.45; A. 463.15; A. 463.45; A. 464.15; A. 464.45; A. 465.15; A. 465.45; A. 466.15; A. 466.45; A. 467.15; A. 467.45; A. 468.15; A. 468.45; A. 469.15; A. 469.45; A. 470.15; A. 470.45; A. 471.15; A. 471.45; A. 472.15; A. 472.45; A. 473.15; A. 473.45; A. 474.15; A. 474.45; A. 475.15; A. 475.45; A. 476.15; A. 476.45; A. 477.15; A. 477.45; A. 478.15; A. 478.45; A. 479.15; A. 479.45; A. 480.15; A. 480.45; A. 481.15; A. 481.45; A. 482.15; A. 482.45; A. 483.15; A. 483.45; A. 484.15; A. 484.45; A. 485.15; A. 485.45; A. 486.15; A. 486.45; A. 487.15; A. 487.45; A. 488.15; A. 488.45; A. 489.15; A. 489.45; A. 490.15; A. 490.45; A. 491.15; A. 491.45; A. 492.15; A. 492.45; A. 493.15; A. 493.45; A. 494.15; A. 494.45; A. 495.15; A. 495.45; A. 496.15; A. 496.45; A. 497.15; A. 497.45; A. 498.15; A. 498.45; A. 499.15; A. 499.45; A. 500.15; A. 500.45; A. 501.15; A. 501.45; A. 502.15; A. 502.45; A. 503.15; A. 503.45; A. 504.15; A. 504.45; A. 505.15; A. 505.45; A. 506.15; A. 506.45; A. 507.15; A. 507.45; A. 508.15; A. 508.45; A. 509.15; A. 509.45; A. 510.15; A. 510.45; A. 511.15; A. 511.45; A. 512.15; A. 512.45; A. 513.15; A. 513.45; A. 514.15; A. 514.45; A. 515.15; A. 515.45; A. 516.15; A. 516.45; A. 517.15; A. 517.45; A. 518.15; A. 518.45; A. 519.15; A. 519.45; A. 520.15; A. 520.45; A. 521.15; A. 521.45; A. 522.15; A. 522.45; A. 523.15; A. 523.45; A. 524.15; A. 524.45; A. 525.15; A. 525.45; A. 526.15; A. 526.45; A. 527.15; A. 527.45; A. 528.15; A. 528.45; A. 529.15; A. 529.45; A. 530.15; A. 530.45; A. 531.15; A. 531.45; A. 532.15; A. 532.45; A. 533.15; A. 533.45; A. 534.15; A. 534.45; A. 535.15; A. 535.45; A. 536.15; A. 536.45; A. 537.15; A. 537.45; A. 538.15; A. 538.45; A. 539.15; A. 539.45; A. 540.15; A. 540.45; A. 541.15; A. 541.45; A. 542.15; A. 542.45; A. 543.15; A. 543.45; A. 544.15; A. 544.45; A. 545.15; A. 545.45; A. 546.15; A. 546.45; A. 547.15; A. 547.45; A. 548.15; A. 548.45; A. 549.15; A. 549.45; A. 550.15; A. 550.45; A. 551.15; A. 551.45; A. 552.15; A. 552.45; A. 553.15; A. 553.45; A. 554.15; A. 554.45; A. 555.15; A. 555.45; A. 556.15; A. 556.45; A. 557.15; A. 557.45; A. 558.15; A. 558.45; A. 559.15; A. 559.45; A. 560.15; A. 560.45; A. 561.15; A. 561.45; A. 562.15; A. 562.45; A. 563.15; A. 563.45; A. 564.15; A. 564.45; A. 565.15; A. 565.45; A. 566.15; A. 566.45; A. 567.15; A. 567.45; A. 568.15; A. 568.45; A. 569.15; A. 569.45; A. 570.15; A. 570.45; A. 571.15; A. 571.45; A. 572.15; A. 572.